

BUILT-IN CONVECTION MICROWAVE OVEN USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your new oven at **www.whirlpool.com**. In Canada, register your oven at **www.whirlpool.ca**.

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be located on the right-hand side of the oven frame.

Model Number_____________________________________ Serial Number_____________________________________

Para una versión de estas instrucciones en español, visite **www.whirlpool.com**.

Deberá tener a mano el número de modelo y de serie, que están ubicados en el marco del horno, detrás del lado derecho del marco del horno.

Table of Contents

W10777366B

BUILT-IN OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
⚠WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found in this section.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not deep fry in oven. Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep frying temperatures.
- Do not use paper products when appliance is operated in the “PAN BROWN” mode.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

  To reduce the risk of injury to persons:

  – Do not overheat the liquid.

  – Stir the liquid both before and halfway through heating it.

  – Do not use straight-sided containers with narrow necks.

  – After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

  – Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not store the microwave oven outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- See door surface cleaning instructions in the "Oven Care" section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:

  – Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

  – Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.

  – If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

  – Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent),

(2) Hinges and latches (broken or loosened),

(3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

Electrical Requirements

Observe all governing codes and ordinances. The microwave oven is connected to both 120-volt sides of the 208/240-volt circuit required for electrical connections. If the incoming voltage to the microwave oven is less than 120 volts, cooking times may be longer. Have a qualified electrician check your electrical system.

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

This device complies with Industry Canada ICES-001.

GROUNDING INSTRUCTIONS

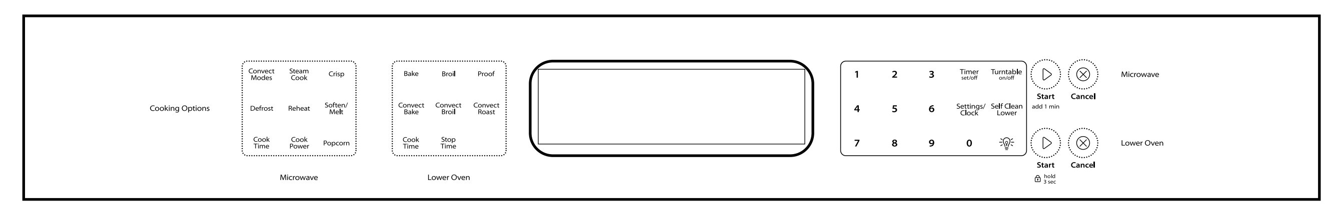
For a permanently connected microwave oven:

The microwave oven must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURE GUIDE

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.whirlpool.com** for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service Section at **www.whirlpool.ca**.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
SETTINGS/CLOCK	**Clock**	This is a 12-hour clock. **1.** Press SETTINGS/CLOCK. **2.** Press the “1” keypad **3.** Press the number keypads to set the time of day. **4.** Press START.
SETTINGS/CLOCK	**Microwave oven use functions**	Enables you to personalize the audible tones and microwave oven operation to suit your needs. See the “Microwave Oven Use” section.
TIMER SET/OFF	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 23 hours and 59 minutes. **1.** Press TIMER SET/OFF until the desired Timer setting is displayed. **2.** Press the number keypads to set the length of time in the chosen setting (MIN/SEC or HR/MIN). **3.** Press TIMER SET/OFF to begin the countdown. If enabled, timer tone(s) will sound at the end of countdown. **4.** Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.
START/ADD 1 MIN	**Cooking start**	The Start keypad begins any microwave oven function. If Start is not pressed within 5 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed. If cooking is interrupted by opening the door, pressing Start/Add 1 Min after the door is closed again will resume the preset cycle.
START/ADD 1 MIN	**Add 1 minute**	When the microwave is Off, pressing Start/Add 1 Min will start 1 minute of cook time at 100% power. When the microwave is On, pressing Start/Add 1 Min will add 1 minute of cook time to the current cycle.
CANCEL	**Microwave oven function**	The Cancel keypad stops any microwave oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.
TURNTABLE ON/OFF	**Turntable function**	For best performance, the turntable should be on. When using oversized cookware that does not turn freely on the microwave turntable, press TURNTABLE ON/OFF to turn the turntable off.
COOK TIME	**Manual cooking**	**1.** Press COOK TIME and then press the number keypads to set a length of time to cook. **OR** Press the number keypads to set a length of time to cook. **2.** Press START. **3.** Press CANCEL or open the door when finished.
COOK POWER	**Microwave cooking power**	To set a cooking power other than 100%: **1.** Press the number keypads to set a length of time to cook. **2.** Press COOK POWER. **3.** Press the number keypads to set the desired power level. **4.** Press START. **5.** Press CANCEL or open the door when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
REHEAT	**Automatic reheat**	**1.** Press REHEAT until the desired food setting is displayed. **2.** Press the number keypads to enter quantity (slices or cups). **3.** (Optional) Press COOK POWER until the desired doneness setting is displayed. **4.** Press START. **IMPORTANT:** Heated liquids can splash out during and after heating. A wooden stir stick placed in the cup or bowl during heating may help avoid this. **5.** Press CANCEL or open the door when finished.
REHEAT	**Manual reheat**	**1.** Press REHEAT. **2.** Press the number "7" keypad. If using 70% cook power, go to Step 4. **3.** Press COOK POWER, and then press the number keypads to set the desired power level. **4.** Press COOK TIME. **5.** Press the number keypads to set the length of time to cook. Time can be set up to 99 minutes and 99 seconds. **6.** Press START. **7.** Press CANCEL or open the door when finished.
DEFROST	**Automatic defrost**	**1.** Press DEFROST until the desired food setting is displayed. **2.** Press the number keypads to enter the weight. **3.** (Optional) Press COOK POWER until the desired doneness setting is displayed. **4.** Press START. For better results, a preset standing time is included in the defrosting time. This may make the defrosting time seem longer than expected. **5.** Press CANCEL or open the door when finished.
DEFROST	**Manual defrost**	**1.** Press DEFROST. If using 30% cook power, go to Step 4. **2.** Press the number "6" keypad. **3.** Press COOK POWER, and then enter the desired power level. **4.** Press COOK TIME. **5.** Press the number keypads to set a length of time to defrost. Time can be set up to 99 minutes and 99 seconds. **6.** Press START. **7.** Press CANCEL or open the door when finished.
STEAM COOK	**Automatic steam cook**	**1.** Press STEAM COOK until the desired food setting is displayed. **2.** (Optional) Press COOK POWER until the desired doneness setting is displayed. **3.** Press START. The steam time will begin after the boiling point has been reached. **4.** Press CANCEL or open the door when finished.
STEAM COOK	**Manual steam cook**	**1.** Press STEAM COOK. **2.** Press the number "6" keypad. **3.** Press COOK TIME. **4.** Press the number keypads to set a length of time to steam. Time can be set up to 99 minutes and 99 seconds. **5.** Press START. The steam time will begin after the boiling point has been reached. **6.** Press CANCEL or open the door when finished.
POPCORN	**Popcorn**	**1.** Press POPCORN. **2.** Press START. **3.** Press CANCEL or open the door when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
SOFTEN/MELT	**Soften**	**1.** Press SOFTEN/MELT. **2.** Press the number “2” keypad. **3.** Press SOFTEN/MELT until the desired food setting is displayed. **4.** Press the number keypads to enter the quantity (weight or sticks). **5.** (Optional) Press COOK POWER until the desired doneness setting is displayed. **6.** Press START. **7.** Press CANCEL or open the door when finished.
SOFTEN/MELT	**Melt**	**1.** Press SOFTEN/MELT. **2.** Press the number “1” keypad. **3.** Press SOFTEN/MELT until the desired food setting is displayed. **4.** Press the number keypads to enter the quantity (weight or sticks). **5.** (Optional) Press COOK POWER until the desired doneness setting is displayed. **6.** Press START. **7.** Press CANCEL or open the door when finished.
CRISP	**Crisper pan frying**	**1.** Brush the crisper pan with 1/2 tsp (3 mL) of oil or spray with nonstick cooking spray. Place the crisper pan on the turntable. **2.** Press CRISP. **3.** Press the number keypads to enter 3 minutes. **4.** Press START to preheat the crisper pan. **5.** When finished, arrange the food on the crisper pan. Place the crisper pan on the turntable. **6.** Press CRISP. **7.** Press the number keypads to set a length of time to crisp. Time can be set up to 99 minutes and 99 seconds. **8.** Press START. **9.** Press CANCEL or open the door when finished.
CONVECT MODES	**Convection cooking**	**1.** Place the convection grid on the turntable or place the baking tray in the slide rails. **2.** Press CONVECT MODES until the desired food category appears. **3.** Press the number keypads to set the standard temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **4.** Press the number keypads to set a length of time to convection cook. Time can be set up to 11 hours and 59 minutes. **5.** Press START. Preheating will begin. **6.** When preheating is complete, place the food or bakeware on the convection grid or on the baking tray. **7.** Press START. **8.** Press CANCEL or open the door when finished.
START hold 3 sec	**Oven control lockout**	**1.** Check that the microwave oven is off. **2.** Press and hold START for 3 seconds. **3.** If enabled, a tone will sound, and “Control Locked” will be displayed. **4.** Repeat to unlock. Only the Timer Set/Off and Oven Light keypads will function with the controls locked.

Control Display

The display will light up when first powered up or after a power loss. When oven is not in use, the time of day is displayed.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One beep

- Valid keypad touch
- Function has been entered

One chime

- Preheat cycle has been completed

Three beeps

- Invalid keypad touch

Three chimes

- End of a cooking cycle

Four chimes

- When timer reaches zero

  Includes using the Timer for functions other than cooking.

Use the Settings/Clock keypad to change the tone settings.

Settings

Many features of the microwave oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Settings/Clock keypad.

Use the Settings/Clock keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings/Clock keypad will advance the display to the next setting. You can also press SETTINGS/CLOCK and then press the number keypad indicated in the following chart to go straight to the desired setting.

After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Press the Setting number for the selected setting to adjust the setting. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL to exit Settings.

Settings Chart

Setting Number	Microwave Only	Combo
1	Clock	Clock
2	Temp	Temp
3	Sound (On/Off)	Sound (On/Off)
4	Sound (High/Low)	Sound (High/Low)
5	End Tone	End Tone
6	Turntable	Calibrate
7	Language	Sabbath
8	Demo Mode	Turntable
9		Language
0		Demo Mode

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset in Fahrenheit; however it can be changed to Celsius.

1. Press SETTINGS/CLOCK.
2. Press the number “2” keypad to adjust the setting.
3. Repeat to adjust the setting again.

All Tones

All tones are preset on, but they can be turned off.

1. Press SETTINGS/CLOCK.
2. Press the number “3” keypad to adjust the setting.
3. Repeat to adjust the setting again.

Tone Volume

The volume is preset to low, but it can be changed to high.

1. Press SETTINGS/CLOCK.
2. Press the number “4” keypad to adjust the setting.
3. Repeat to adjust the setting again.

End-of-Cycle and Reminder Tones

The end-of-cycle and reminder tones are preset to On, but they can be turned off. If all tones have been turned off, the end-of-cycle and reminder tones cannot be turned on.

1. Press SETTINGS/CLOCK.
2. Press the number “5” keypad to adjust the setting.
3. Repeat to adjust the setting again.

Turntable

The turntable is preset to On, but it can be turned off.

1. Press SETTINGS/CLOCK.
2. Press the number “6” keypad (single microwaves only) or the number “8” keypad (combination microwave/ovens only) to adjust the setting.
3. Repeat to adjust the setting again.

Language

Language options are English and French.

1. Press SETTINGS/CLOCK.
2. Press the number “7” keypad (single microwaves only) or the number “9” keypad (combination microwave/ovens only) to adjust the setting.
3. Repeat to adjust the setting again.

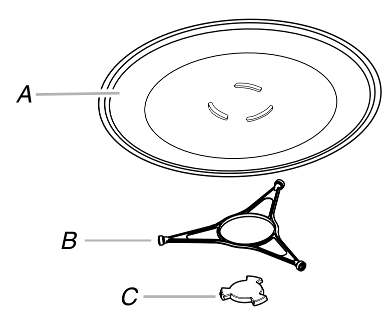
Demo Mode

IMPORTANT: This feature is intended for use on the sales floor with 120V power connection and permits the control features to be demonstrated without the magnetron turning on. If this feature is activated, the microwave will not work.

1. Press SETTINGS/CLOCK.
2. Press the number “8” keypad (single microwaves only) or the number “0” keypad (combination microwave/ovens only) to adjust the setting.
3. Repeat to adjust the setting again.

PARTS AND FEATURES

Turntable



A. Turntable
B. Support and rollers
C. Hub

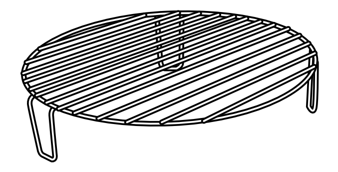
NOTE: By touching the TURNTABLE ON/OFF key, it is possible to switch the turntable on and off during some microwave cycles. The turntable can be turned on or off during the Manual Cook, Manual Reheat, Manual Defrost, Manual Steam Cook, and all Convect Modes cycles.

The raised, curved lines in the center of the turntable bottom fit between the 3 spokes of the hub. The hub turns the turntable during microwave oven use. The rollers on the support should fit inside the turntable bottom ridge.

The turntable rotates in both directions to help cook food more evenly. Do not operate the microwave oven without having the turntable in place. See the “Accessories” section to reorder.

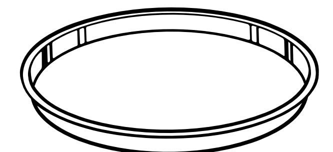
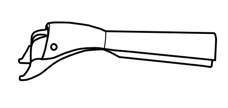
Convection Rack

The convection rack provides optimal heat circulation for convection cooking.



- The rack will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow the rack to touch the inside cavity walls, ceiling, or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not store the rack in the microwave oven.
- Two-level cooking is not recommended.
- For best results, do not place popcorn bags on the rack.
- The rack is designed specifically for this microwave oven. For best cooking results, do not attempt to use any other rack in this microwave oven.
- See the “Accessories” section to reorder.

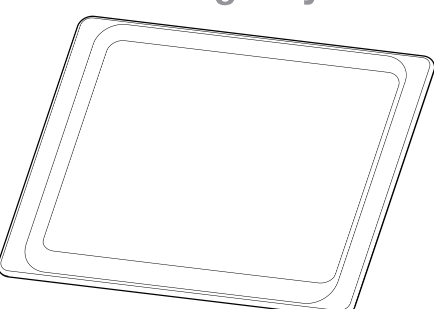
Crisper Pan and Handle

The crisper pan, with its nonstick surface and detachable handle, has been specifically designed for microwave use, and is ideal for pan-frying (pan-browning) foods in the microwave oven.

- The crisper pan will become hot. Always use the handle and oven mitts or pot holders when handling. Place gripping end on the edge of pan, squeeze handle, and lift pan.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow the crisper pan or handle to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Do not place crisper pan on the convection grid. Always use the turntable as a support for the crisper pan.
- To avoid damage to the microwave oven, do not use another metal object with the crisper pan.
- To avoid damage, do not place hot crisper pan directly on heat-sensitive surfaces.
- The crisper pan is designed specifically for this microwave oven. Do not use it in any other oven.
- Use only wooden or plastic cooking utensils to help avoid scratches.
- See the “Accessories” section to reorder.

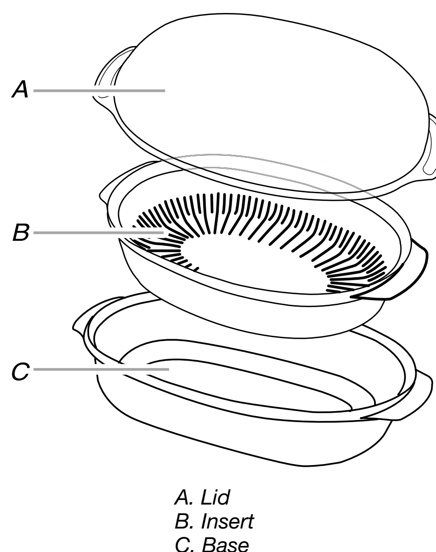
Baking Tray



- The baking tray can be used only with convection cooking.
- To avoid damage to the microwave oven, do not use in combination with microwave cooking.
- The baking tray will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- See “Positioning Baking Tray” section before using.
- See the “Accessories” section to reorder.

Steamer Vessel

Use the steamer vessel with the Steam Cook feature to steam foods.



A. Lid
B. Insert
C. Base

- The steamer vessel will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- The steamer vessel is designed to be used only in the microwave oven. To avoid damaging the steamer vessel, do not use in a convectional- or combination-type oven, with any other convection or crisp function, or on electric or gas burners.
- Do not use plastic wrap or aluminum foil when covering the food.
- Always place the steamer vessel on the glass turntable. Check that the turntable turns freely before starting the microwave oven.
- Do not remove lid while the steamer vessel is inside the microwave oven as the rush of steam will disrupt the sensor settings.
- To avoid scratching, use plastic utensils.
- Do not overfill with water.

Lid: Always use the lid when steaming. Place directly over the insert and base or just the base.

Insert: Use when steam cooking to keep foods such as fish and vegetables out of the water. Place insert with food directly over the base. Do not use when simmering.

Base: For steam cooking, place water in base. For simmering foods such as rice, potatoes, pasta, and vegetables, place food and water/liquid in base.

See “the “Accessories” section to reorder.

MICROWAVE OVEN USE

A magnetron in the oven produces microwaves which reflect off the metal floor, walls, and ceiling and pass through the turntable and appropriate cookware to the food. Microwaves are attracted to and absorbed by fat, sugar, and water molecules in the food, causing them to move, producing friction and heat which cooks the food.

- To avoid damage to the microwave oven, do not lean on or allow children to swing on the microwave oven door.
- To avoid damage to the microwave oven, do not operate microwave oven when it is empty.
- The turntable must be in place and correct side up when microwave oven is in use. Do not use if turntable is chipped or broken. See the “Accessories” section to reorder.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in microwave oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, paper, including brown paper bags and newspaper, should not be dried in microwave oven.
- Paraffin wax will not melt in the microwave oven because it does not absorb microwaves.
- Use oven mitts or pot holders when removing containers from microwave oven.
- Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
- Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst. Cover poached eggs and allow a standing time.

Food Characteristics

When microwave cooking, the amount, size and shape, starting temperature, composition, and density of the food affect cooking results.

Amount of Food

The more food heated at once, the longer the cook time needed. Check for doneness and add small increments of time if necessary.

Size and Shape

Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces, and uniformly shaped foods cook more evenly than irregularly shaped food.

Starting Temperature

Room temperature foods will heat faster than refrigerated foods, and refrigerated foods will heat faster than frozen foods.

Composition and Density

Foods high in fat and sugar will reach a higher temperature, and will heat faster than other foods. Heavy, dense foods, such as meat and potatoes, require a longer cook time than the same size of a light, porous food, such as cake.

Cooking Guidelines

Covering

Covering food helps retain moisture, shorten cook time and reduce spattering. Use the lid supplied with cookware. If a lid is not available, wax paper, paper towels, or plastic wrap approved for microwave ovens may be used. Plastic wrap should be turned back at one corner to provide an opening to vent steam. Condensation on the door and cavity surfaces is normal during heavy cooking.

Stirring and Turning

Stirring and turning redistribute heat evenly to avoid overcooking the outer edges of food. Stir from outside to center. If possible, turn food over from bottom to top.

Arranging

If heating irregularly shaped or different sized foods, arrange the thinner parts and smaller sized items toward the center. If cooking several items of the same size and shape, place them in a ring pattern, leaving the center of the ring empty.

Piercing

Before heating, use a fork or small knife to pierce or prick foods that have a skin or membrane, such as potatoes, egg yolks, chicken livers, hot dogs, and sausage. Prick in several places to allow steam to vent.

Shielding

Use small, flat pieces of aluminum foil to shield the thin pieces of irregularly shaped foods, bones, and foods such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See “Aluminum Foil and Metal” first.

Standing Time

Food will continue to cook by the natural conduction of heat even after the microwave cooking cycle ends. The length of standing time depends on the volume and density of the food.

Cookware and Dinnerware

Cookware and dinnerware must fit on the turntable. Always use oven mitts or pot holders when handling because any dish may become hot from heat transferred from the food. Do not use cookware and dinnerware with gold or silver trim. Use the following chart as a guide, then test before using.

Material	Recommendations
Aluminum Foil, Metal	See “Aluminum Foil and Metal” section.
Browning Dish	Bottom must be at least 3⁄16" (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer’s recommendations.
Ceramic Glass, Glass	Acceptable for use.
China, Earthenware	Follow manufacturer’s recommendations.
Melamine	Follow manufacturer’s recommendations.
Paper: Towels, Dinnerware, Napkins	Use nonrecycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers	Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Pottery and Clay	Follow manufacturer’s recommendations.
Silicone Bakeware	Follow manufacturer’s recommendations.
Straw, Wicker, Wooden Containers	Do not use in microwave oven.
Styrofoam®†	Do not use in microwave oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

1. Place cookware or dinnerware in microwave oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
2. Cook at 100% cooking power for 1 minute.

Do not use cookware or dinnerware if it becomes hot and the water stays cool.

Aluminum Foil and Metal

Always use oven mitts or pot holders when removing dishes from the microwave oven.

Aluminum foil and some metal can be used in the microwave oven. If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the microwave oven.

OK for Use

Racks and bakeware supplied with the microwave oven (on some models), aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

- To avoid damage to the microwave oven, do not allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow contact with another metal object during microwave cooking.

Do Not Use

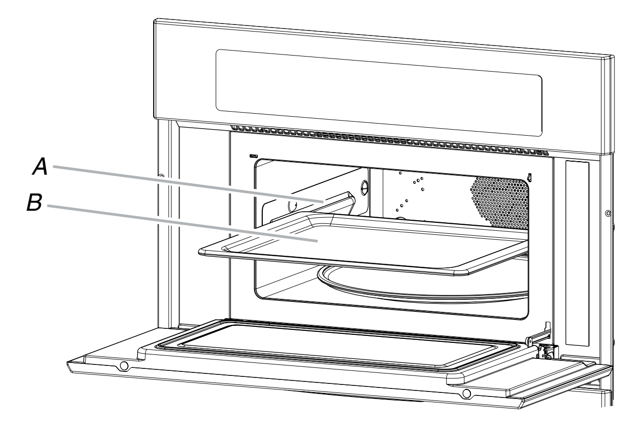
Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners such as sandwich wrappers, staples, and objects with gold or silver trim or a metallic glaze should not be used in the microwave oven.

Positioning Baking Tray

Baking tray can only be used with convection cooking and broiling (on some models). To avoid damage to the microwave oven, do not use baking tray in combination with microwave cooking.

Place baking tray on slide rails as shown below. Push in tray to stop position. Check that the baking tray is level.

For best cooking results, use baking tray only in the recommended position.



A. Slide rail
B. Baking tray

†®STYROFOAM is a Registered Trademark of The Dow Chemical Company.

Microwave Cooking Power

Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by percent, name, or number. For example, 70%=7=Medium-High.

Use the following chart as a general guide for the suggested cooking power of specific foods.

Microwave Cooking Power Chart

Percent/Name	Number	Use
100%, High (default setting)	10	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages, and most vegetables.
90%	9	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets. Heating cream soups.
80%	8	Heating rice, pasta or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	7	Reheating a single serving of food.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding, and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry, and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls, and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	3	Defrosting bread, fish, meats, poultry, and precooked foods.
20%	2	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	1	Taking chill out of fruit.

Sensor Cook

The Sensor Cook function is used in Reheat (meal), Steam Cooking, and Popcorn.

During the Sensor Cook function, a sensor automatically adjusts for the cook time and power level.

The microwave oven display will show the time countdown once the sensor identifies the cooking duration.

If the microwave oven door is opened during a sensor function, the microwave oven will turn off, and any additional operations will be canceled.

For best cooking performance:

Before using a sensor cook function, make sure power has been supplied to the microwave oven for at least 2 minutes, the room temperature is not above 95°F (35°C), and the outside of the cooking container and the microwave oven cavity are dry.

Crisper Pan Frying

When the crisper pan is used with microwaves, it is like a frying pan or griddle, ideal for French toast, burgers, eggs, stir-frying, and sautéing.

Use the following chart as a guide.

Crisper Pan Frying Chart

Food	Cooktime*	Instructions
Eggs, Fried 2 eggs 4 eggs	 Side 1: 30–45 sec Side 2: 30–45 sec Side 1: 1 min Side 2: 45 sec	Times are for over-easy doneness.
Omelet 4 eggs	2–3 min	Mix eggs and 4 tbs of water.
Sausage Patties 1.5 oz (42.5 g) each 4 patties 8 patties	 Side 1: 2 min Side 2: 1 min 30 sec Side 1: 3 min Side 2: 2 min 30 sec	Cook until 160°F (70°C)
Vegetables, stir-fry, 2 cups (500 mL)	4–5 min	Cut vegetables in equal sizes. Stir halfway through cooking.
Nuts 1 cup (250 mL) 2 cups (500 mL)	 3 min 4 min	Stir halfway through cooking.

*Times are approximate and may be adjusted for individual tastes.

Reheat

Times and cooking powers have been preset for reheating a number of food types.

Manual Reheat requires that a cook time and a power level be entered if using other than 70% cook power.

Defrost

The Defrost feature can be used, or the microwave oven can be manually set to defrost by using 30% cook power.

- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Defrost feature, but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See “Aluminum Foil and Metal” first.
- Times and cooking powers have been preset for defrosting a number of food types.

Use the following chart as a guide when defrosting meat, poultry, or fish.

Defrost Preparation Chart

Meat	
Beef: ground, steaks, roast, stew Lamb: stew and chops Pork: chops, ribs, roasts, sausage	The narrow or fatty areas of irregular shaped cuts should be shielded with foil before defrosting. Do not defrost less than ¼ lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties. Place all meats in microwave-safe baking dish.
Poultry	
Chicken: whole and cut up Cornish hens Turkey: breast	Place in microwave-safe baking dish, chicken breast side up. Remove giblets from whole chicken.
Fish	
Fillets, Steaks, Whole, Shellfish	Place in microwave-safe baking dish.

Steam Cooking

Steam Cook is a sensor cooking function that uses microwaves to steam food. Always use steamer vessel. See the “Steamer Vessel” section before using. Use Steam Cook for foods such as vegetables, fish, and potatoes.

- Times and cooking powers have been preset for steaming a number of food types.
- It is recommended to add ½ cup (125 mL) of water to Steamer Vessel before steaming.

Popcorn

- Do not use regular paper bags or glassware.
- Pop only 1 package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer’s instructions when using a microwave popcorn popper.
- Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, and then stop the cycle. Do not repop unpopped kernels.
- For best results, use fresh bags of popcorn.
- Cooking results may vary by brand and fat content.
- Recommended bag sizes are 3.5 oz, 3.0 oz, and 1.75 oz.

NOTE: Follow the instructions provided by the microwave popcorn manufacturer.

Keeping Food Warm

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

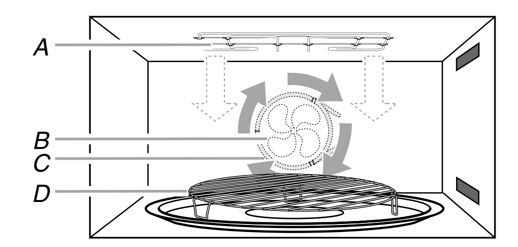
Hot cooked food can be kept warm in the microwave oven.

- Cover plates of food.
- Cover foods that were covered while being cooked.
- Do not cover baked goods such as pastries, pies, turnovers, etc.
- To keep food warm, set the Cook Power to 10% before starting a manual cook cycle.

Soften/Melt

Soften and Melt functions may be used to soften or melt your food. Times and cooking powers have been preset for a number of food types.

Convect Modes



A. Broil element
B. Convection fan
C. Convection element
D. Convection grid

Convection cooking uses the convection element, the broil element, and the fan. Hot air is circulated throughout the oven cavity by the fan. The constantly moving air surrounds the food to heat the outer portion quickly.

- The convect function may be used to cook small amounts of food on a single rack.
- Always use the convection grid placed on turntable or baking tray.
- Do not cover turntable or convection grid or baking tray with aluminum foil.
- Do not use light plastic containers, plastic wrap, or paper products. All heatproof cookware or metal utensils can be used in convection cooking. Round pizza pans are excellent for convection cooking.
- Use convection cooking for items such as souffles, breads, cookies, angel food cakes, pizza, and most meats and fish.
- All Convect functions require preheating before use. Place food in microwave oven after preheating is complete.

Convect Modes is a function that converts a standard thermal bake cook time and temperature into an ideal cook time and temperature for convection cooking after the oven has preheated.

Convection temperatures and times differ from those of standard cooking. The oven can automatically reduce standard recipe temperatures and times for convection cooking.

The conversion may not be exact because foods are grouped in general categories. Use the following chart as a guide.

Convection Chart

Setting	Foods
Baked Goods	Biscuits, Breads: quick and yeast
	Cakes and Cookies
	Casseroles: including frozen entrées and soufflés
	Fish
Meats	Baked potatoes
	Chicken: whole and pieces
	Meat loaf
	Roasts: pork, beef, and ham
	*Turkey and large poultry are not included because their cook times vary.
Other Foods	Convenience foods: french fries, nuggets, fish sticks, pizza
	Pies: fruit and custard

BUILT-IN MICROWAVE OVEN CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the microwave oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first, unless otherwise noted.

Stainless Steel (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- affresh® Stainless Steel Cleaner
  Part Number W10355016 (not included):
  See “Accessories” section to order.
- Vinegar for hard water spots.

Microwave Oven Door Exterior

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen Appliance Cleaner
  Part Number W10355010 (not included):
  See “Accessories” section to order.

Microwave Oven Cavity

To avoid damage to microwave oven cavity, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or some paper towels.

On stainless steel models, rub in direction of grain to avoid damaging.

The area where the oven door and frame touch when closed should be kept clean.

Cleaning Method:

Average soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Heavy soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in oven. Steam will soften soil. Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Odors

- Lemon juice or vinegar:
- Heat 1 cup (250 mL) of water with 1 tbs (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2 to 5 minutes in oven.

Microwave Oven Ceiling

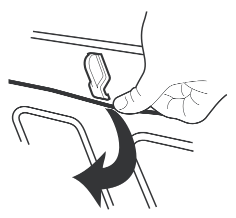
The broil element does not need cleaning since the intense heat will burn off any food spatters. However, the ceiling above the broil element may need regular cleaning.

Cleaning Method:

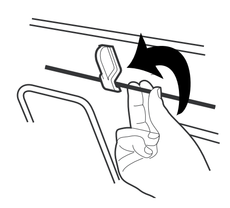
- Warm water, mild detergent, and a sponge.

To clean:

1. Push the fastening thread gently towards the back of the ceiling and then lower it to release the broil element.



2. Lower the front of the broil element to access the ceiling for cleaning.
3. Raise broil element back up and return the fastening thread back to its original location.



Always return the broil element to the cooking position after cleaning.

Turntable

Replace turntable immediately after cleaning. Do not operate the microwave oven without the turntable in place.

Cleaning Method:

- Mild cleanser and scouring pad
- Dishwasher

Rack

- Steel-wool pad
- Dishwasher

Crisper Pan

To avoid damage to browning pan, do not immerse or rinse with water while the crisper pan is hot. Do not use steel-wool pads.

Cleaning Method:

- Warm water, mild detergent, and a sponge. Heavily soiled areas can be cleaned with a scouring pad and mild cleanser.
- Dishwasher

Baking Tray

- Dishwasher

Steamer

- Dishwasher

Turntable Support and Rollers, Hub, Crisper Pan Handle

- Dishwasher

PROBLEM SOLVER

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual and scan the code there with your mobile device, or visit **http://www.whirlpool.com/product_help**. In Canada, visit **http://www.whirlpool.ca**.

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

In Canada:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Nothing will operate	**Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?** Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. **Is the appliance wired properly?** See Installation Instructions.
Microwave oven will not operate	**Is the door completely closed?** Firmly close door. **Is the electronic oven control set correctly?** See “Electronic Oven Controls” section. **On some models, is the Control Lock set?** See “Feature Guide” section. **On combination oven models, is the lower oven self-cleaning?** The upper oven will not work during the lower oven Self-Cleaning Cycle. **Is the magnetron working properly?** Try to heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, call for service.
Microwave oven makes humming noise	This is normal and occurs when the transformer in the magnetron cycles on.
Microwave oven door looks wavy	This is normal and will not affect performance.
Turntable will not operate	**Is the turntable properly in place?** Make sure turntable is correct side up and is sitting securely on the turntable support. **Is the turntable support operating properly?** Remove turntable. Remove and clean turntable support and rollers. Replace turntable support. Replace turntable. Place 1 cup (250 mL) of water on the turntable, then restart oven. If it still is not working, call for service. Do not operate the oven without turntable and turntable support working properly.
Turntable rotates in both directions	This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.
Display shows messages	**Is the display showing a letter followed by a number?** Clear the display. See “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service.
Display shows time countdown, but is not operating	**Is the Timer in use?** See “Electronic Oven Controls” section.
Tones are not sounding	**Are tones disabled?** See “Electronic Oven Controls” section.
Fan stays on after cooking is completed	Depending on the temperature inside the microwave oven after a cooking cycle ends, the cooling fan may continue to run for some time in order to cool the microwave oven. The turntable may also continue to rotate and the light may stay on during this time. This is normal. The door may be opened at any time to add or remove food, and/or to start another cooking cycle.
Smoke is coming from oven vent during crisping	Some smoke is normal and occurs just as in conventional crisping.
Sparking during crisping	This is normal and occurs as fat burns off from past cooking. Sparking will stop once fat is completely burned off.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Cooking times seem too long	**Is the cooking power set properly?** See "Microwave Cooking Power" in the "Microwave Oven Use" section. **Are large amounts of food being heated?** Larger amounts of food need longer cooking times. **Is the incoming voltage less than that specified in the "Electrical Requirements" section?** Have a qualified electrician check the electrical system of the house.
Radio or TV Interference	**Is the microwave oven plugged into the same outlet?** Try a different outlet. **Is the radio or TV receiver near the microwave oven?** Move the receiver away from the microwave oven, or adjust the radio or TV antenna. **Are the microwave oven door and sealing surfaces clean?** Make sure these areas are clean.

ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at **www.whirlpool.com** or call us at **1-800-253-1301**.
In Canada, visit our website at **www.whirlpool.ca** or call us at **1-800-807-6777**.

Glass Turntable
Order Part Number 8205676

Turntable Support and Rollers
Order Part Number 8205678

Turntable Hub
Order Part Number 8205677

Crisper Pan and Handle
Order Part Number W10187336A

Baking Tray
Order Part Number W10120486

Steamer
Order Part Number 8208262RB

Convection Rack
Order Part Number 4452220

affresh® Stainless Steel Cleaner
(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

affresh® Stainless Steel Wipes
(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

affresh® Kitchen Appliance Cleaner
Order Part Number W10355010

WHIRLPOOL® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

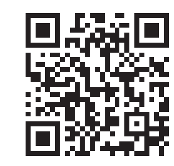
IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit www.whirlpool.com/product_help.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Whirlpool Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

Whirlpool Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-253-1301. In Canada, call 1-800-807-6777.

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine whether another warranty applies.



www.whirlpool.com/product_help

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Replacement Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine Whirlpool parts or accessories.
6. Conversion of products from natural gas or L.P. gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Whirlpool.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food or medicine loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Whirlpool servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Whirlpool makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Whirlpool or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

11/14



INSTRUCTIONS D'UTILISATION FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ À CONVECTION

Nous vous REMERCIONS d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Enregistrer le four sur **www.whirlpool.ca**.

Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ces numéros se trouvent sur le côté droit du châssis du four.

Numéro de modèle_____________________________________ Numéro de série _____________________________________

Table des matières

SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRÉ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures aux personnes et l'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques de "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES" présentées dans cette section.
- Le four à micro-ondes doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE" présentées dans cette section.
- Installer ou placer le four à micro-ondes uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les oeufs entiers dans leur coquille et les récipients fermés – par exemple les bocaux en verre fermés – peuvent exploser et on ne doit pas les faire chauffer dans un four à micro-ondes.
- Utiliser cet appareil uniquement pour les usages auxquels il est destiné, tels qu'ils sont décrits dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour usage industriel ou de laboratoire.
- Des aliments et des ustensiles de cuisson en métal de taille excessive ne doivent pas être placés dans le four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Ne pas nettoyer avec un tampon à récurer en métal. Des parties se détachant du tampon peuvent toucher des pièces électriques, causant un risque de choc électrique.
- Ne pas remiser dans le four non utilisé des articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé sur le plancher.
- Ne pas frire dans le four. Les ustensiles allant au four à micro-ondes ne conviennent pas et il est difficile de maintenir des températures de friture appropriées.
- Ne pas utiliser des produits en papier lorsque l'appareil fonctionne au mode "PAN BROWN" (brunissement).
- Ne pas couvrir les grilles ou toute autre partie du four avec du papier métallique. Un surchauffage du four surviendra.
- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- Tous les travaux de service doivent être exécutés exclusivement par un personnel d'entretien qualifié. Contacter un centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Ne pas couvrir ou obstruer une ouverture quelconque du four à micro-ondes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent trop chauffer – au-delà du point d'ébullition – sans sembler bouillir. Il n'y a pas toujours des bulles ou une ébullition lorsqu'on retire le récipient du four à micro-ondes. À CAUSE DE CECI, DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS POURRAIENT DÉBORDER LORSQU'ON BOUGE LE RÉCIPIENT OU QUE L'ON UTILISE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE POUR LE REMUER.

  Pour réduire le risque de blessures corporelles :

  – Ne pas trop faire chauffer le liquide.

  – Remuer le liquide avant et pendant le chauffage.

  – Ne pas utiliser de récipients à parois droites avec des ouvertures étroites.

  – Une fois chaud, laisser le récipient dans le four à micro-ondes un moment avant de le retirer.

  – Faire très attention lorsqu'on utilise une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

- Ne pas remiser le four à micro-ondes à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil près de l'eau, comme par exemple près d'un évier de cuisine, un sous-sol mouillé ou près d'une piscine ou autres endroits semblables.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la section "Entretien du four à micro-ondes".
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

  – Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement le four à micro-ondes après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments.

  – Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de placer les sachets dans le four.

  – En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher le cordon de courant électrique, ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).

  – Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car ceci pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver le fonctionnement correct du dispositif de verrouillage de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre la surface avant du four et la porte, et ne jamais laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformation),

(2) Charnières et dispositif de verrouillage (brisés ou desserrés),

(3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Seul un personnel d'entretien qualifié est habilité à exécuter des réparations ou réglages sur cet appareil.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

Spécifications électriques

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur. Le four à micro-ondes est connecté aux deux côtés 120 volts du circuit de 208/240 volts requis pour les raccordements électriques. Si la tension d'entrée au four à microondes est inférieure à 120 volts, les temps de cuisson risquent de s'allonger. Demander à un électricien qualifié de vérifier votre système électrique.

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.

Ce dispositif est conforme à la norme RSS-310 d'Industrie Canada.

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

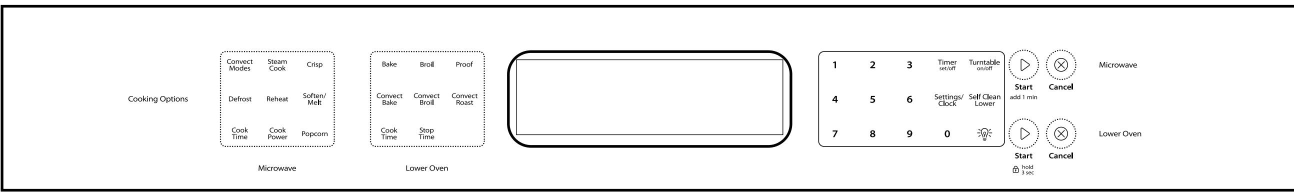
Pour un four à micro-ondes raccordé en permanence :

Le four à micro-ondes doit être raccordé à un système de câblage permanent en métal relié à la terre, ou le câblage d'alimentation doit inclure un conducteur de liaison à la terre connecté à la borne ou à un fil de liaison à la terre sur le four à micro-ondes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section d'aide à la clientèle sur **www.whirlpool.ca** pour des instructions plus détaillées.



TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge)	**Horloge**	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 heures. **1.** Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge). **2.** Appuyer sur la touche "1". **3.** Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour. **4.** Appuyer sur START (mise en marche).
SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge)	**Fonctions d'utilisation du four**	Permet de personnaliser les signaux sonores audibles et le fonctionnement du four pour convenir à vos besoins. Voir la section "Utilisation du four".
TIMER (minuterie) (Set/Off) (réglage/ arrêt)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 23 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) jusqu'à ce que le réglage du minuterie souhaité s'affiche. **2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée du réglage choisi (MIN/SEC ou HR/MIN). **3.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour commencer le compte à rebours. Si activés, le(les) signal(signaux) sonore(s) de la minuterie retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra.
START/ADD 1 MIN (mise en marche/ ajouter une minute)	**Démarrage de la cuisson**	La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 5 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche. Si la cuisson est interrompue par l'ouverture de la porte, appuyer sur Start/Add 1 Minute (mise en marche/ajouter 1 minute) après la fermeture de la porte pour poursuivre le programme préréglé.
START/ADD 1 MIN (mise en marche/ ajouter une minute)	**Ajouter 1 minute**	Lorsque le micro-ondes n'est pas en marche, appuyer sur Start/Add 1 Minute (mise en marche/ajouter 1 minute) démarre la durée de cuisson de 1 minute à la puissance maximale. Lorsque le micro-ondes est en marche, appuyer sur Start/Add 1 Min (mise en marche/ajouter 1 minute) ajoute 1 minute à la durée de cuisson au programme en cours.
CANCEL (annulation)	**Fonction du four à micro-ondes**	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à micro-ondes à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.
TURNTABLE ON/OFF (mise en marche/arrêt du plateau rotatif)	**Fonction du plateau rotatif**	Pour un meilleur rendement, le plateau rotatif doit être mis en marche. Si on utilise un ustensile de cuisson très grand qui empêche le plateau rotatif de tourner correctement, arrêter le plateau rotatif en appuyant sur TURNTABLE ON/ OFF (mise en marche/arrêt du plateau rotatif).
COOK TIME (durée de cuisson)	**Cuisson manuelle**	**1.** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) puis sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson. **OU** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson. **2.** Appuyer sur START (mise en marche). **3.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.
COOK POWER (Puissance de cuisinier)	**Puissance de cuisson par micro-ondes**	Pour placer une puissance à cuire autre que 100% : **1.** Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson. **2.** Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisinier). **3.** Appuyer sur les touches numériques pour régler le niveau de puissance désiré. **4.** Appuyer sur START (mise en marche). **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
REHEAT (réchauffage)	**Réchauffage automatique**	**1.** Appuyer sur REHEAT (réchauffage) jusqu'à ce que le réglage de l'aliment désiré s'affiche. **2.** Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (tranches ou tasses). **3.** (Facultatif) Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) jusqu'à ce que le réglage du degré de cuisson désiré s'affiche. **4.** Appuyer sur START (mise en marche). **IMPORTANT :** Les liquides chauffés peuvent éclabousser durant et après le chauffage. L'utilisation d'un ustensile en bois, placé dans la tasse ou le bol pendant le chauffage peut aider à éviter ces éclaboussures. **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.
REHEAT (réchauffage)	**Réchauffage manuel**	**1.** Appuyer sur REHEAT (réchauffage). **2.** Appuyer sur la touche "7". En cas d'utilisation d'une puissance de cuisson à 70 %, passer directement à l'étape 4. **3.** Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) et puis appuyer sur les touches numériques pour régler le niveau de puissance désiré. **4.** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). **5.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson. On peut régler une durée de 99 minutes et 99 secondes. **6.** Appuyer sur START (mise en marche). **7.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.
DEFROST (décongélation)	**Décongélation automatique**	**1.** Appuyer sur DEFROST (décongélation) jusqu'à ce que le réglage de l'aliment désiré s'affiche. **2.** Appuyer sur les touches numériques pour entrer le poids. **3.** (Facultatif) Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisinier) jusqu'à ce que le réglage du degré de cuisson désiré s'affiche. **4.** Appuyer sur START (mise en marche). Pour de meilleurs résultats, un temps de pause préréglé est compris dans la durée de décongélation. Cette action peut faire sembler le temps de décongélation plus long que prévu. **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.
DEFROST (décongélation)	**Décongélation manuelle**	**1.** Appuyer sur DEFROST (décongélation) En cas d'utilisation d'une puissance de cuisson à 30 %, passer directement à l'étape 4. **2.** Appuyer sur la touche "6". **3.** Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisinier, puis entrer le niveau de puissance désiré. **4.** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). **5.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de décongélation. On peut régler une durée de 99 minutes et 99 secondes. **6.** Appuyer sur START (mise en marche). **7.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.
STEAM COOK (cuisson à la vapeur)	**Cuisson à la vapeur automatique**	**1.** Appuyer sur STEAM COOK (cuisson à la vapeur) jusqu'à ce que le réglage de l'aliment désiré s'affiche. **2.** (Facultatif) Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisinier) jusqu'à ce que le réglage du degré de cuisson désiré s'affiche. **3.** Appuyer sur START (mise en marche). La durée de la cuisson à la vapeur débute une fois que le point d'ébullition est atteint. **4.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.
STEAM COOK (cuisson à la vapeur)	**Cuisson à la vapeur manuelle**	**1.** Appuyer sur STEAM COOK (cuisson à la vapeur). **2.** Appuyer sur la touche "6". **3.** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). **4.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson à la vapeur. On peut régler une durée de 99 minutes et 99 secondes. **5.** Appuyer sur START (mise en marche). La durée de la cuisson à la vapeur débute une fois que le point d'ébullition est atteint. **6.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.
POPCORN (maïs éclaté)	**Maïs éclaté**	**1.** Appuyer sur POPCORN (maïs éclaté). **2.** Appuyer sur START (mise en marche). **3.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
SOFTEN/MELT (ramollir ou faire fondre)	**Ramollir**	**1.** Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir ou faire fondre). **2.** Appuyer sur la touche “2”. **3.** Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir ou faire fondre) jusqu’à ce que le réglage de l’aliment désiré s’affiche. **4.** Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (poids ou bâtonnets). **5.** (Facultatif) Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisinier) jusqu’à ce que le réglage du degré de cuisson désiré s’affiche. **6.** Appuyer sur START (mise en marche). **7.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.
SOFTEN/MELT (ramollir ou faire fondre)	**Faire fondre**	**1.** Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir ou faire fondre). **2.** Appuyer sur la touche “1”. **3.** Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir ou faire fondre) jusqu’à ce que le réglage de l’aliment désiré s’affiche. **4.** Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (poids ou bâtonnets). **5.** (Facultatif) Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisinier) jusqu’à ce que le réglage du degré de cuisson désiré s’affiche. **6.** Appuyer sur START (mise en marche). **7.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.
CRISP (faire croustiller)	**Frire au plat à croustiller**	**1.** Badigeonner la poêle à croustiller avec une demi-cuillerée à thé (3 mL) d’huile ou vaporiser avec un vaporisateur à cuisson non adhésif. Placer la poêle à croustiller sur le plateau rotatif. **2.** Appuyer sur CRISP (faire croustiller). **3.** Appuyer sur les touches numériques pour entrer 3 minutes. **4.** Appuyer sur START (mise en marche) pour préchauffer la poêle à croustiller. **5.** Une fois terminé, disposer les aliments sur la poêle à croustiller. Placer la poêle à croustiller sur le plateau rotatif. **6.** Appuyer sur CRISP (faire croustiller). **7.** Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée pour croustiller. On peut régler une durée de 99 minutes et 99 secondes. **8.** Appuyer sur START (mise en marche). **9.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.
CONVECT MODES (conversion pour convection facile)	**Cuisson par convection**	**1.** Placer la grille de convection sur le plateau rotatif ou insérer la plaque de cuisson dans les glissières. **2.** Appuyer sur CONVECT MODES (cuisson par convection facile) jusqu’à ce que la catégorie d’aliments souhaitée s’affiche. **3.** Utiliser les touches numériques pour régler la température standard. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s’affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **4.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson par convection. On peut régler une durée de 11 heures et 59 minutes. **5.** Appuyer sur START (mise en marche). Le préchauffage démarre. **6.** Une fois que le préchauffage est terminé, placer les aliments ou les ustensiles de cuisson sur la grille de cuisson par convection ou sur la plaque de cuisson. **7.** Appuyer sur START (mise en marche). **8.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.
START hold 3 sec (mise en marche appuyer pendant 3 sec.)	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que toutes les fonctions du four à micro-ondes sont désactivées. **2.** Appuyer sans relâcher sur START (mise en marche) pendant 3 secondes. **3.** Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et “Tableau de commande verrouillé” s’affiche. **4.** Répéter pour déverrouiller. Seules les touches de réglage/arrêt de la minuterie et de la lampe du four fonctionnent lorsque les commandes sont verrouillées.

Affichage des commandes

L'affichage clignote lorsqu'il est mis en marche ou après une coupure de courant. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un bip

- Touche numérique valide
- Saisie d'une fonction

Une sonnerie

- Programme de préchauffage terminé

Trois bips

- Touche numérique invalide

Trois sonneries

- Fin d'un programme de cuisson

Quatre sonneries

- Lorsque la minuterie est à zéro
  Comprend l'utilisation de la minuterie de cuisine pour des fonctions autres que la cuisson.

Appuyer sur la touche Settings/Clock (réglages/horloge) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Réglages

De nombreuses caractéristiques du module de commande du four peuvent être ajustées pour répondre à vos besoins. On effectue ces changements à l'aide de la touche Settings/Clock (réglages/horloge).

Utiliser la touche Settings/Clock (réglages/horloge) pour faire défiler les caractéristiques qui peuvent être modifiées. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings/Clock (réglages/horloge). De même, l'on peut appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge), puis appuyer sur les touches numériques indiquées dans le tableau suivant pour aller droit au réglage désiré.

Après avoir sélectionné la caractéristique à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manoeuvre nécessaire. Appuyer sur le chiffre de réglage pour le réglage sélectionné afin d'ajuster le réglage. Les sections suivantes détaillent toutes les modifications de caractéristiques.

Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir du mode Settings (réglages).

Tableau de réglages

Numèro de réglages	Micro-ondes uniquement	Four combiné
1	Horloge	Horloge
2	Température	Température
3	Volume sonore (Marche/arrêt)	Volume sonore (Marche/arrêt)
4	Volume sonore (Élevé/bas)	Volume sonore (Élevé/bas)
5	Signal de fin	Signal de fin
6	Plateau rotatif	Calibrage
7	Langue	Sabbat
8	Mode de démonstration	Plateau rotatif
9		Langue
0		Mode de démonstration

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée en Fahrenheit, mais elle peut être modifiée et affichée en Celsius.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
2. Appuyer sur la touche "2" pour modifier le réglage.
3. Répéter pour modifier le réglage de nouveau.

Tous les signaux sonores

Tous les signaux sonores sont actifs par défaut, mais peuvent être désactivés.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
2. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
3. Répéter pour modifier le réglage de nouveau.

Volume des signaux sonores

Le volume est préréglé à faible, mais il peut être changé à élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
2. Appuyer sur la touche "4" pour modifier le réglage.
3. Répéter pour modifier le réglage de nouveau.

Signaux de fin de programme et de rappel

Les signaux sonores de fin de programme et de rappel sont activés par défaut mais peuvent être désactivés. Si tous les signaux ont été éteints, les signaux sonores de fin de programme et de rappel ne peuvent être allumés seuls.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
2. Appuyer sur la touche "5" pour modifier le réglage.
3. Répéter pour modifier le réglage de nouveau.

Plateau rotatif

Le plateau rotatif est préréglé pour la mise en marche, mais peut être désactivé.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
2. Appuyer sur la touche "6" (micro-ondes simples seulement) ou la touche "8" (micro-onde/fours de combinaison seulement) pour modifier le réglage.
3. Répéter pour modifier le réglage de nouveau.

Langue

Les options de langues sont l'Anglais et le Français.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
2. Appuyer sur la touche "7" (micro-ondes simples seulement) ou la touche "9" (micro-onde/fours de combinaison seulement) pour modifier le réglage.
3. Répéter pour modifier le réglage de nouveau.

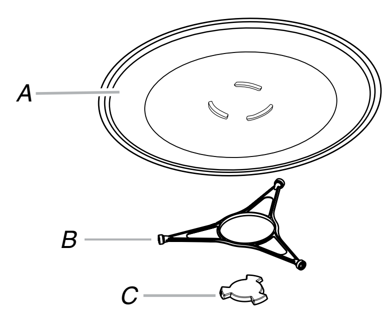
Mode démo

IMPORTANT : Ce mode est conçu pour le personnel de vente en rayon avec une alimentation de 120 V et permet de présenter le fonctionnement des caractéristiques du tableau de commande sans pour autant activer les éléments de chauffage. Si cette caractéristique est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
2. Appuyer sur la touche"8" (micro-ondes simples seulement) ou la touche "0" (micro-onde/fours de combinaison seulement) pour modifier le réglage.
3. Répéter pour modifier le réglage de nouveau.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Plateau rotatif



A. Plateau rotatif
B. Support et roulettes
C. Axe

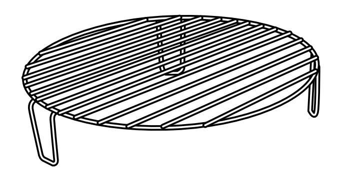
REMARQUE : En appuyant sur la touche ON/OFF (marche/arrêt) du plateau rotatif, il est possible d'allumer et d'éteindre le plateau rotatif durant certains programmes du micro-ondes. Le plateau rotatif peut être mis en marche ou arrêté durant les programmes Manual Cook (cuisson manuelle), Manual Reheat (réchauffage manuel), Manual Defrost (décongélation manuelle), Manual Steam Cook (cuisson à la vapeur manuelle), et tous les programmes Convect Modes (convection facile).

Insérer les protubérances arrondies au centre du dessous du plateau rotatif entre les trois rayons de l'axe. L'axe fait tourner le plateau rotatif pendant l'utilisation du four à micro-ondes. Les roulettes sur le support devraient se loger à l'intérieur du pourtour cranté du dessous du plateau rotatif.

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens pour permettre une cuisson plus uniforme. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé. Voir "Accessoires" pour passer une nouvelle commande de pièces.

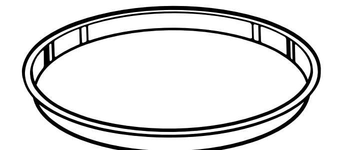
Grille de convection

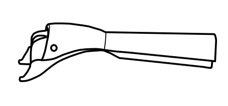
La grille de convection apporte une circulation optimale de la chaleur pour la cuisson par convection.



- La grille devient chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de la manipulation.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser la grille toucher les parois internes, la voûte ou le plancher de la cavité du four à micro-ondes.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas remiser la grille dans le four.
- La cuisson sur deux niveaux n'est pas recommandée.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas placer des sacs de maïs à éclater sur la grille.
- La grille est conçue spécialement pour ce four à micro-ondes. Pour de meilleurs résultats de cuisson, n'utiliser aucune autre grille dans ce four à micro-ondes.
- Voir la section "Accessoires" pour une nouvelle commande.

Poêle à croustiller et poignée

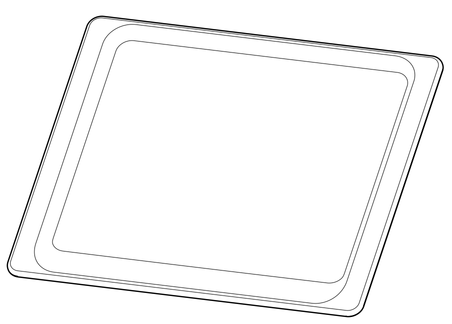




La poêle à croustiller, avec sa surface antiadhésive et sa poignée amovible, a été conçue spécialement pour l'utilisation au four à micro-ondes et est idéale pour faire sauter (brunir) des aliments dans le four à micro-ondes.

- La poêle à croustiller deviendra chaude. Toujours utiliser la poignée et des mitaines de four lors de l'utilisation de la poêle. Placer l'extrémité de fixation sur le bord de la poêle, serrer la poignée et soulever la poêle.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser la poêle à croustiller ou la poignée en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four à micro-ondes.
- Ne pas placer la poêle à croustiller sur la grille de convection. Toujours utiliser le plateau rotatif comme support pour la poêle à croustiller.
- Pour éviter d'endommager le four, ne pas utiliser d'autre objet métallique avec la poêle à croustiller.
- Pour éviter tout dommage, ne pas placer la poêle à croustiller chaude directement sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
- La poêle à croustiller est conçue spécifiquement pour ce four à micro-ondes. Ne pas l'utiliser dans un autre four.
- Utiliser seulement des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique pour éviter les rayures.
- Voir la section "Accessoires" pour une nouvelle commande.

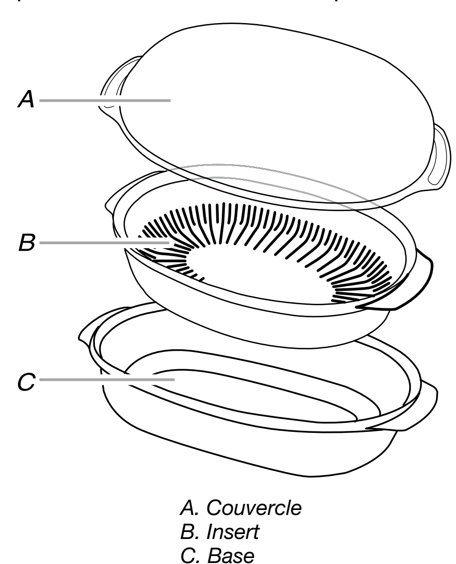
Plaque de cuisson



- La plaque de cuisson peut uniquement être utilisée pour la cuisson par convection.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser avec la cuisson aux micro-ondes.
- La plaque de cuisson deviendra chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.
- Voir la section "Positionnement de la plaque de cuisson" avant l'utilisation.
- Voir la section "Accessoires" pour une nouvelle commande.

Cuiseur-vapeur

Utiliser le cuiseur-vapeur avec la caractéristique de cuisson à la vapeur pour cuire les aliments à la vapeur.



A. Couvercle
B. Insert
C. Base

- Le cuiseur-vapeur deviendra chaud. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.
- Le cuiseur-vapeur est conçu pour être utilisé uniquement dans un four à micro-ondes. Pour éviter d'endommager le cuiseur-vapeur, ne pas utiliser dans un four conventionnel ou combiné, avec toute autre fonction de convection ou de croustillage, ou sur des éléments électriques ou brûleurs à gaz.
- Ne pas utiliser de film alimentaire ou du papier d'aluminium pour couvrir les aliments.
- Toujours placer le cuiseur-vapeur sur le plateau rotatif en verre. Vérifier que le plateau rotatif tourne librement avant de mettre le four en marche.
- Ne pas retirer le couvercle alors que le récipient se trouve à l'intérieur du four, le flux de vapeur annulerait les réglages de détection.
- Pour éviter les rayures, utiliser des ustensiles de plastique.
- Ne pas trop remplir d'eau.

Couvercle : Toujours utiliser le couvercle lorsqu'on cuit à la vapeur. Le placer directement sur l'insert et la base ou simplement sur la base.

Insert : L'utiliser lorsqu'on cuit à la vapeur pour conserver les aliments tels que le poisson et les légumes hors de l'eau. Placer l'insert avec les aliments directement sur la base. Ne pas l'utiliser lors de la cuisson par mijotage.

Base : Pour la cuisson à la vapeur, placer l'eau dans la base. Pour les aliments à mijoter, tels que le riz, les pommes de terre, les pâtes et les légumes, placer les aliments et l'eau/le liquide dans la base.

Voir la section "Accessoires" pour une nouvelle commande.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Un magnétron dans le four produit des micro-ondes qui rebondissent sur le plancher, les parois et la voûte en métal et qui passent à travers le plateau rotatif et les ustensiles de cuisson appropriés pour atteindre l'aliment. Les micro-ondes sont attirées vers et absorbées par le gras, le sucre et les molécules d'eau dans les aliments et font déplacer ces molécules, en produisant une friction et une chaleur qui fait cuire les aliments.

- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas s'appuyer ou laisser les enfants se balancer sur la porte du four à micro-ondes.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes pendant qu'il est vide.
- Le plateau rotatif doit être en place et à l'endroit lorsque le four à micro-ondes est utilisé. Ne pas utiliser le plateau rotatif s'il est fêlé ou brisé. Voir la section "Accessoires" pour une nouvelle commande.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébé ne doivent pas être chauffés dans le four.
- Les vêtements, fleurs, fruits, herbes, bois, gourdes, papier, y compris les sacs en papier brun et les journaux ne doivent pas être séchés dans le four à micro-ondes.
- La paraffine ne fondra pas dans le four car elle n'absorbe pas les micro-ondes.
- Utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'enlèvement des contenants du four.
- Ne pas faire cuire les pommes de terre excessivement. À la fin de la durée de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. Laisser les pommes de terre reposer pendant 5 minutes. Elles achèveront de cuire pendant cette période.
- Ne pas faire cuire ou réchauffer des oeufs entiers avec leur coquille. La vapeur accumulée dans les oeufs entiers pourrait les faire éclater. Recouvrir les oeufs pochés et les laisser reposer.

Caractéristiques des aliments

Lors de la cuisson au four à micro-ondes, la quantité, la taille, la forme, la température de mise en marche, la composition et la densité de l'aliment affectent les résultats de cuisson.

Quantité d'aliments

La quantité d'aliments chauffés à la fois influence la durée de cuisson. Vérifier le degré de cuisson et rallonger légèrement la durée si nécessaire.

Taille et forme

Des morceaux plus petits d'aliments cuiront plus vite que les gros morceaux, et les aliments uniformes cuiront plus uniformément que les aliments de forme irrégulière.

Température de mise en marche

Les aliments à température ambiante chaufferont plus vite que les aliments réfrigérés, et les aliments réfrigérés chaufferont plus vite que les aliments congelés.

Composition et densité

Les aliments à haute teneur en gras et en sucre atteindront une température plus élevée et chaufferont plus vite que les autres. Les aliments lourds et denses, tels que la viande et les pommes de terre, demandent un temps de cuisson plus long qu'un aliment de la même taille, léger et poreux tel que les gâteaux.

Guide de cuisson

Recouvrement

Le recouvrement des aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et réduire les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle disponible, du papier paraffiné, un essuie-tout ou du film alimentaire approuvés pour les micro-ondes peuvent être utilisés. Le film alimentaire doit être retourné à un coin pour fournir une ouverture à l'échappement de la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

Remuer et tourner

Remuer et tourner les aliments redistribue la chaleur de manière uniforme pour éviter la cuisson excessive des bords externes des aliments. Mélanger de l'extérieur vers le centre. Si possible, retourner les aliments.

Disposition

S'il s'agit d'aliments de formes irrégulières ou de dimensions différentes, les parties plus minces et les morceaux plus petits doivent être disposés près du centre. Si l'on cuit plusieurs aliments de même taille et de même forme, les placer en forme de cercle, en laissant le centre du cercle vide.

Dégagement de la pression

Avant le chauffage, utiliser une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments qui ont une peau ou une membrane, tels que les pommes de terre, jaunes d'oeufs, foies de poulet, hot dogs et saucisses. Percer plusieurs endroits pour laisser échapper la vapeur.

Protection

Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux pour protéger les parties minces d'aliments de forme irrégulière, les os, et les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord "Papier d'aluminium et métal".

Temps de repos

Les aliments continueront à cuire par conduction naturelle de la chaleur même lorsque le programme de micro-ondes sera terminé. La durée du temps de repos dépend du volume et de la densité de l'aliment.

Ustensiles de cuisson et vaisselle

Les ustensiles de cuisson et la vaisselle doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de la manipulation car tout plat peut devenir chaud du fait de la chaleur transmise par les aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, faire ensuite un test avant utilisation.

Matériau	Recommandations
Papier d'aluminium, métal	Voir la section "Papier d'aluminium et métal".
Plat à brunir	La base doit être au moins à 3⁄16" (5 mm) au dessus du plateau rotatif. Suivre les recommandations du fabricant.
Vitrocéramique, verre	Peut être utilisé.
Porcelaine, terre cuite	Suivre les recommandations du fabricant.
Mélamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : Chiffons, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non-recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Plastique : Emballages en plastique, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Poterie et argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Ustensiles de cuisson en silicone	Suivre les recommandations du fabricant.
Paille, osier, contenants en bois	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Styrofoam®† (mousse de polystyrène)	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Papier paraffiné	Peut être utilisé.

Pour vérifier l'ustensile de cuisson ou la vaisselle pour l'utilisation au four à micro-ondes :

1. Placer l'ustensile de cuisson ou la vaisselle au four à microondes avec 1 tasse (250 mL) d'eau à côté.
2. Faire cuire à la puissance de cuisson maximale pendant 1 minute.

Ne pas utiliser cet ustensile de cuisson ou cet article de vaisselle s'il devient chaud alors que l'eau demeure froide.

Papier d'aluminium et métal

Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'enlèvement des contenants du four à micro-ondes.

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Si ces articles ne sont pas correctement utilisés, des arcs (un éclair bleu) peuvent survenir et causer des dommages au four à micro-ondes.

Utilisation correcte

Les grilles et les ustensiles de cuisson fournis avec le four à micro-ondes (sur certains modèles), la feuille d'aluminium pour protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés avec les précautions suivantes :

- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser le papier d'aluminium ou le métal toucher les parois internes, la voûte ou le plancher de la cavité du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas permettre le contact avec un autre objet en métal durant la cuisson aux micro-ondes.

Utilisation à éviter

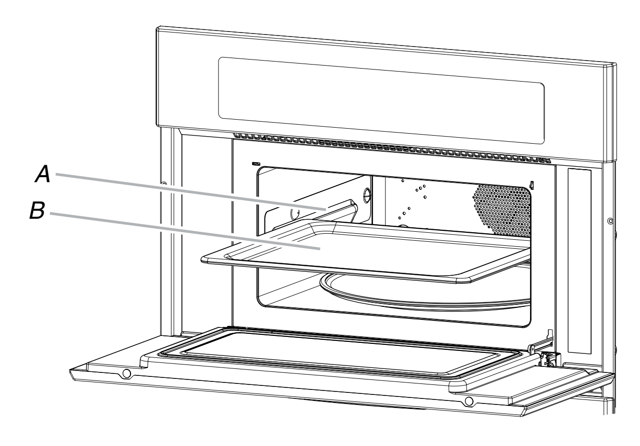
Les ustensiles de cuisson en métal, or, argent, étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium telles que les emballages de sandwich, les agrafes et objets avec garniture en or ou en argent ou avec un enduit métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.

Positionnement de la plaque de cuisson

La plaque de cuisson peut uniquement être utilisée pour la cuisson par convection et la cuisson au gril (sur certains modèles). Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser la plaque de cuisson pour une cuisson standard aux micro-ondes.

Placer la plaque de cuisson sur les glissières, tel qu'illustré ci-dessous. Pousser la plaque jusqu'à la butée d'arrêt. Vérifier que la plaque de cuisson est d'aplomb.

Pour de meilleurs résultats de cuisson, utiliser uniquement la plaque de cuisson dans la position recommandée.



A. Glissière
B. Plaque de cuisson

†®STYROFOAM est une marque déposée de The Dow Chemical Company.

Puissance de cuisson des micro-ondes

De nombreuses recettes de four à micro-ondes précisent quelle puissance de cuisson doit être utilisée en indiquant un pourcentage, un adjectif ou un chiffre. Par exemple, 70 %=7=Moyenne-élevée

Utiliser le tableau suivant comme guide général pour la puissance de cuisson pour des aliments spécifiques.

Tableau de puissance de cuisson des micro-ondes

Pourcentage/ adjectif	Chiffre	Utilisation
100 %, Élevée (par défaut)	10	Chauffage rapide de plats cuisinés et aliments avec haute teneur en eau, tels que soupes, boissons et la plupart des légumes.
90 %	9	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Chauffage de soupes en crème.
80 %	8	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce. Cuisson et chauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de cuisson inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
70 %, Moyenne-élevée	7	Réchauffage d'une seule portion d'aliments.
60 %	6	Cuisson d'aliments sensibles tels que les mets à base de fromage et d'oeufs, pudding et crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes.
50 %, Moyenne	5	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	4	Faire fondre le chocolat. Chauffage du pain, des petits pains et pâtisseries.
30 %, Moyennefaible, décongélation	3	Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.
20 %	2	Ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, Faible	1	Mettre les fruits à température ambiante.

Cuisson par détection

La fonction de cuisson par détection est utilisée pour les fonction de réchauffage (assiettée), cuisson à la vapeur et maïs soufflé.

Pendant une cuisson par détection, un détecteur ajuste automatiquement la durée de cuisson et le niveau de puissance.

L'afficheur du four à micro-ondes présentera le compte à rebours une fois que le détecteur aura identifié la durée de cuisson.

Si la porte du four à micro-ondes est ouverte pendant une fonction de détection, le four à micro-ondes s'arrêtera, et toutes les autres opérations seront annulées.

Pour un meilleur rendement de cuisson :

Avant d'utiliser une fonction de cuisson par détection, s'assurer que le four à micro-ondes est branché depuis au moins 2 minutes, que la température de la pièce n'est pas supérieure à 95°F (35°C) et que l'extérieur du contenant et la cavité du four à micro-ondes sont secs.

Plat à croustiller – pour frire

Lorsque le plat à croustiller est utilisé avec les micro-ondes, il agit comme un poêlon à frire, idéal pour le pain doré, les hamburgers, les oeufs, les fritures et pour faire sauter les aliments.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

Tableau du plat à croustiller – pour frire

Aliment	Durée de cuisson*	Instructions
Oeufs, frits 2 oeufs 4 oeufs	 1er côté : 30 à 45 s 2e côté : 30 à 45 s 1er côté : 1 min 2e côté : 45 s	Durée de cuisson pour oeufs tournés.
Omelette 4 oeufs	2 à 3 min	Mélanger les oeufs avec 4 cuillères à soupe d'eau.
Galettes de saucisse 1,5 oz (42,5 g) chacune 4 galettes 8 galettes	 1er côté : 2 min 2e côté : 1 min 30 s 1er côté : 3 min 2e côté : 2 min 30 s	Température de cuisson à atteindre 160°F (70°C)
Légumes, sautés à la poêle, 2 tasses (500 mL)	4 à 5 min	Couper les légumes en morceaux de taille égale. Mélanger au milieu de la cuisson.
Noix 1 tasse (250 mL) 2 tasses (500 mL)	 3 min 4 min	Mélanger au milieu de la cuisson.

*Les durées sont approximatives et peuvent être ajustées aux goûts individuels.

Réchauffage

Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour réchauffer plusieurs types d'aliments.

Le réchauffage manuel nécessite de régler une durée et une puissance de cuisson si on utilise une puissance de cuisson autre que 70 %.

Décongélation

On peut utiliser la caractéristique Décongélation ou régler manuellement le four à micro-ondes pour la décongélation à une puissance de cuisson de 30 %.

- Pour des résultats optimaux, la température de l'aliment doit être inférieure ou égale à 0ºF (-18ºC) lors de la décongélation.
- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruit) avant la décongélation.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les blocs épais.
- Séparer les morceaux d'aliments le plus tôt possible durant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les plats préparés surgelés ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique Defrost (décongélation) mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord "Papier d'aluminium et métal".
- Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour la décongélation de différents types d'aliments.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors de la décongélation de la viande, de la volaille ou du poisson.

Tableau de préparation de décongélation

Viande	
Boeuf : haché, biftecks, rôti, ragoût Agneau : ragoût et côtelettes Porc : côtelettes, côtes, rôtis, saucisses	Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation. Ne pas décongeler moins de ¼ lb (113 g) ou moins de deux galettes de 4 oz (113 g). Placer toutes les viandes dans un plat de cuisson allant au micro-ondes.
Volaille	
Poulet : entier et en morceaux Poulets de Cornouailles Dinde : poitrine	Placer dans un plat de cuisson allant au micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut. Enlever les abats du poulet entier.
Poisson	
Filets, darnes, entier, crustacés	Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.

Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur est une fonction de cuisson par détection qui utilise les micro-ondes pour cuire les aliments à la vapeur. Toujours utiliser un cuiseur-vapeur. Voir la section "Cuiseur-vapeur" avant utilisation. Utiliser la cuisson à la vapeur pour les aliments tels que les légumes, le poisson et les pommes de terre.

- Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour cuire à la vapeur plusieurs types d'aliments.
- Il est recommandé d'ajouter ½ tasse (125 mL) d'eau au cuiseur-vapeur avant de démarrer la cuisson.

Maïs éclaté

- Ne pas utiliser de sachets de papier ordinaire ou d'articles en verre.
- Ne préparer qu'un sac de maïs à éclater à la fois.
- Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation de l'éclateur de maïs pour four à micro-ondes.
- Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme. Ne pas essayer de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté la première fois.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser des sachets de maïs éclaté frais.
- Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses.
- Les tailles de sachets recommandées sont les suivantes : 3,5 oz, 3 oz, et 1,75 oz.

REMARQUE : Suivre les instructions fournies par le fabricant de maïs soufflé pour four à micro-ondes.

Garder les aliments au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

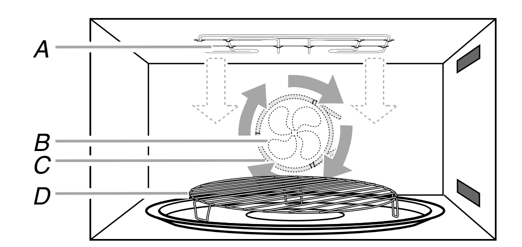
Les aliments cuits chauds peuvent être gardés chauds dans le four à micro-ondes.

- Couvrir les assiettes de nourriture.
- Couvrir les aliments qui étaient couverts lors de la cuisson.
- Ne pas couvrir les produits de boulangerie tels que pâtisseries, tartes, chaussons, etc.
- Pour garder les aliments au chaud, régler la puissance de cuisson à 10 % avant de démarrer un programme de cuisson manuel.

Ramollir/Faire fondre

Les fonctions pour ramollir et faire fondre peuvent être utilisées pour ramollir ou faire fondre vos aliments. Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour plusieurs types d'aliments.

Convect Modes



A. Élément de cuisson au gril
B. Ventilateur de convection
C. Élément de convection
D. Grille de convection

La cuisson par convection utilise l'élément de convection, l'élément de cuisson au gril et le ventilateur. L'air chaud circule dans tout le four par le ventilateur. L'air constamment en mouvement entoure l'aliment pour chauffer rapidement la portion extérieure.

- La fonction de convection peut être utilisée pour faire cuire de petites quantités d'aliments sur une seule grille.
- Toujours utiliser la grille de convection placée sur le plateau rotatif ou la plaque de cuisson.
- Ne pas couvrir le plateau rotatif, la grille de convection ou la plaque de cuisson avec du papier d'aluminium.
- Ne pas utiliser des contenants en plastique léger, des enveloppes en plastique ou des produits de papier. Tous les ustensiles de cuisine résistant à la chaleur ou les ustensiles en métal peuvent être utilisés lors de la cuisson par convection. Les tôles à pizza circulaires sont d'excellents ustensiles de cuisson pour la cuisson par convection.
- Utiliser la cuisson par convection pour les articles tels que les soufflés, pains, biscuits, gâteaux des anges, pizza et la plupart des viandes et poissons.
- Toutes les fonctions Convect nécessitent un préchauffage préalable. Placer les aliments dans le four à micro-ondes après le préchauffage.

La conversion Convect Modes est une fonction qui convertit une durée de cuisson et une température au four thermique standard en durée de cuisson et température idéales pour la cuisson par convection une fois le four préchauffé.

Les températures et durées par convection sont différentes de celles de la cuisson standard. Le four peut réduire automatiquement les températures et les durées de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

La conversion peut ne pas être exacte car les aliments sont regroupés en catégories générales. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Tableau de convection

Réglage	Aliments
Produits de boulange rie	Biscuits, pains : à cuisson rapide, à levure
	Gâteaux et biscuits
	Plats en sauce : y compris les plats surgelés et les soufflés
	Poisson
Viandes	Pommes de terre au four
	Poulet : entier et en morceaux
	Pain de viande
	Rôtis : porc, boeuf et jambon
	*Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable.
Autres aliments	Plats cuisinés : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza
	Tartes : fruits et flan

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four à micro-ondes est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

Acier inoxydable (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuietout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule application ou quelques-unes.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh®
  Pièce numéro W10355016 (non comprise) :
  Voir la section "Accessoires" pour commander.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

Extérieur de la porte du four à micro-ondes

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le tableau.
- Nettoyant pour appareils ménagers de cuisine affresh®
  Pièce numéro W10355010 (non comprise) :
  Voir la section "Accessoires" pour commander.

Cavité du four à micro-ondes

Afin d'éviter d'endommager la cavité du four à micro-ondes, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou certains essuie-tout.

Sur les modèles en acier inoxydable, frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager le fini.

La zone de contact de la porte et du cadre du four quand la porte est fermée doit être maintenue propre.

Méthode de nettoyage :

Saleté moyenne

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Saleté intense

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau pendant 2 à 5 minutes dans le four. La vapeur amollira la saleté. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Odeurs

- Jus de citron ou vinaigre :
- Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau avec 1 c. à soupe (15 mL) de jus de citron ou de vinaigre pendant 2 à 5 minutes dans le four.

Voûte du four à micro-ondes

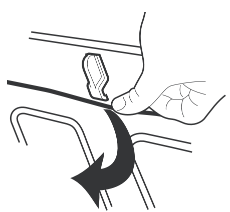
L'élément de cuisson au gril ne nécessite par un nettoyage sachant que la chaleur intense brûle toute projection de nourriture. Cependant, la voûte au-dessus de l'élément de cuisson au gril nécessite un nettoyage régulier.

Méthode de nettoyage :

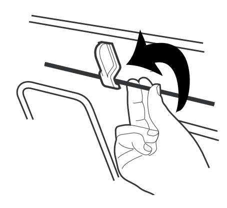
- Eau tiède, détergent doux et une éponge.

Nettoyage :

1. Pousser doucement le cordon de fixation vers l'arrière de la voûte puis l'abaisser pour dégager l'élément de cuisson au gril.



2. Abaisser l'avant de l'élément de cuisson au gril pour accéder à la voûte et nettoyer.
3. Soulever à nouveau l'élément de cuisson au gril puis réinstaller le cordon de fixation à son emplacement d'origine.



Toujours remettre l'élément de cuisson au gril en position pour la cuisson après le nettoyage.

Plateau rotatif

Remettre le plateau rotatif en place immédiatement après le nettoyage. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant doux et tampon à récurer
- Lave-vaisselle

Grille

- Tampon en laine d'acier
- Lave-vaisselle

Plat à croustiller

Afin d'éviter d'endommager le plat brunisseur, ne pas l'immerger ou le rincer sous l'eau tant que le plat à croustiller est encore chaud. Ne pas utiliser de tampons en laine d'acier.

Méthode de nettoyage :

- Eau tiède, détergent doux et une éponge. Les zones très sales peuvent être nettoyées avec un tampon à récurer et un nettoyant doux.
- Lave-vaisselle

Plaque de cuisson

- Lave-vaisselle

Cuiseur-vapeur

- Lave-vaisselle

Support et roulettes du plateau rotatif, axe et poignée du plat à croustiller

- Lave-vaisselle

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel et scanner le code QR avec votre appareil intelligent, ou consultez le site Internet **http://www.whirlpool.ca**.

Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Au Canada :

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

PROBLÈME	CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES
Rien ne fonctionne	**Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. **Le raccordement de l'appareil est-il adapté?** Voir les instructions d'installation.
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas	**La porte est-elle fermée complètement?** Bien fermer la porte. **La commande électronique du four est-elle bien réglée?** Voir la section "Commandes électroniques du four". **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section "Guide des caractéristiques". **Sur les modèles à fours combinés, le four inférieur est-il en train d'effectuer un programme d'autonettoyage?** Le four supérieur ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage du four inférieur. **Le magnétron fonctionne-t-il correctement?** Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à la puissance de cuisson maximale. Si l'eau ne chauffe pas, faire un appel de service.
Le four à micro-ondes bourdonne	Ceci est normal et se produit lorsque le transformateur dans le magnétron se met en marche.
La porte du four à micro-ondes semble gondolée	Ceci est normal et n'affecte pas la performance.
Le plateau rotatif ne fonctionne pas	**Le plateau rotatif est-il bien en place?** S'assurer que le plateau rotatif est à l'endroit et repose bien sur son support. **Le support du plateau rotatif fonctionne-t-il correctement?** Retirer le plateau rotatif. Retirer et nettoyer le support du plateau rotatif et les roulettes. Réinstaller le support du plateau rotatif. Réinstaller le plateau rotatif. Placer 1 tasse (250 mL) d'eau sur le plateau rotatif, puis remettre le four à micro-ondes en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Ne pas faire fonctionner le four si le plateau rotatif et son support ne fonctionnent pas correctement.
Le plateau rotatif tourne dans les deux sens	Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.
Des messages s'affichent	**L'affichage indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?** Effacer l'affichage. Voir la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, appeler le service de dépannage.
L'afficheur indique le compte à rebours, mais ne fonctionne pas	**La minuterie est-elle en cours d'utilisation?** Voir la section "Commandes électroniques du four".
Les signaux sonores ne retentissent pas	**Les signaux sonores sont-ils désactivés?** Voir la section "Commandes électroniques du four".

PROBLÈME	CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES
Le ventilateur continue à fonctionner une fois la cuisson terminée	En fonction de la température de la cavité du four à microondes à l'issue d'un programme de cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un certain temps afin de refroidir le four à microondes. Il est aussi possible que le plateau rotatif continue à tourner et que la lumière reste allumée pendant cette période. Ceci est normal. On peut ouvrir la porte à n'importe quel moment pour ajouter ou retirer des aliments et/ou pour démarrer un autre programme de cuisson.
De la fumée sort de l'évent du four lors de la cuisson pour croustiller	Un dégagement de fumée est normal et se produit tout comme pour la cuisson pour croustiller traditionnelle.
Étincelles pendant la cuisson pour croustiller	Ceci est normal et se produit lorsque la graisse de la cuisson précédente brûle. Les étincelles cesseront une fois que la graisse sera complètement brûlée.
Les durées de cuisson semblent trop longues	**La puissance de cuisson est-elle bien réglée?** Voir "Puissance de cuisson aux micro-ondes" à la section "Utilisation du four à micro-ondes". **Chauffe-t-on de grosses quantités d'aliments?** Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues. **La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans la section "Spécifications électriques"?** Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.
Interférences avec la radio ou le téléviseur	**Le four à micro-ondes est-il branché sur la même prise?** Essayer une prise différente. **La radio ou le téléviseur se trouve-t-il près du four à microondes?** Éloigner l'appareil du four à micro-ondes ou ajuster l'antenne de la radio ou du téléviseur. **La porte du four à micro-ondes et les surfaces d'étanchéité sont-elles propres?** S'assurer que ces zones sont propres.

ACCESSOIRES

Pour les accessoires, consulter notre site Web **www.whirlpool.ca** ou nous contacter au **1-800-807-6777**.

Plateau rotatif en verre
Commander la pièce numéro 8205676

Support du plateau rotatif et roulettes
Commander la pièce numéro 8205678

Axe du plateau rotatif
Commander la pièce numéro 8205677

Poêle à croustiller et poignée
Commander la pièce numéro W10187336A

Plaque de cuisson
Commander la pièce numéro W10120486

Cuiseur-vapeur
Commander la pièce numéro 8208262RB

Grille de convection
Commander la pièce numéro 4452220

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355016

Chiffons pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355049

Nettoyant pour appareil ménager de cuisine affresh®
Commander la pièce numéro W10355010

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'eXpérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site http://www.whirlpool.ca.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Whirlpool. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

Centre d'eXpérience de la clientèle Whirlpool

Aux É.-U., composer le 1-800-253-1301. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.



http://www.whirlpool.ca

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

CE QUI EST COUVERT

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Whirlpool") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consomptibles (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires Whirlpool non authentiques.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Whirlpool.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Whirlpool autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

Whirlpool décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Whirlpool ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

11/14

W10777366B

04/2015
Printed in U.S.A.
Imprimé aux États-Unis